



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

BLAGNY 1^{ER} CRU "SOUS LE DOS D'ÂNE" 2024

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Meursault
- APPELLATION Blagny Premier Cru
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- SOUS-SOL Marne et calcaire
- RENDEMENT MOYEN 45hl/ha
- VENDANGE Manuelles

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%.
- ELEVAGE 10 à 12 mois en fûts de chêne, 1/3 neuf.
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne.

Description

Les vignes autour du Hameau de Blagny se répartissent entre les communes de Meursault et de Puligny-Montrachet. L'appellation Blagny 1^{er} Cru compte 7 climats classés en 1^{er} Cru, soit 44 hectares exclusivement en vin rouge dont 23 situés sur la commune de Meursault et 21 sur la commune de Puligny-Montrachet. L'appellation Blagny 1^{er} Cru "Sous le Dos d'Âne" s'étend sur une superficie d'environ 5 hectares. Les vins du lieu-dit de Blagny, en raison de leur sous-sol et de leur exposition, sont souvent réputés pour être fruités, charpentés et tanniques.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION La robe se montre rubis. Le nez révèle des notes épicées et de moka. La bouche s'équilibre autour d'une texture ronde et suave. La finale s'exprime avec légèreté et finesse.
- POTENTIEL DE GARDE 7-10 ans
- ACCORD METS/VINS Côte de bœuf aux girolles, gibiers, fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-14°

